

Détendez-vous notre Barman s'occupe de tout.

Les boissons chaudes

Espresso	1.50
Américain	1.60
Déca	1.60
Noisette	1.70
Café double	3.00
Café crème	3.10
Cappuccino	3.40
Chocolat	3.10
Thé	3.10
Café/Chocolat viennois	3.60
Viennoiserie	1.20

Les boissons fraîches

Eau plate 50/100cL	3.90 / 4.50
Eau gazeuse 50/100cL	3.90 / 4.50
Perrier	3.70
Soda :	3.70
Limonade, Schweppes, agrumes, Mojito	
Seven up, Ice tea, Orangina 25cl	
Coca, light, zéro	
Fanta orange, citron, Oasis tropical 33cl	
Sirop à l'eau	2.50
Jus de fruits : 20cl	3.60
orange, pomme, ananas, abricot, fraise, ACE, pêche, poire, banane, mangue, tomate, pamplemousse	

Les Bières

	25 cl	50 cl
Heineken Pression	3.30	6.20
Affligem Pression	3.80	7.20
Corona Bouteille	4.10	33 cl
Adelscott Bouteille	4.10	33 cl
Leffe blonde Bouteille	4.10	33 cl
Carlsberg Bouteille	4.10	33 cl
Desperados Bouteille	4.50	33 cl

Les Cocktails

Les Classiques 6.00

Nos créations 6.50

- Mojito**
Classic, fraise, framboise, passion
- Caipirinha, Caipiroska**
Fraise, framboise, passion, banane
- Daiquiri**
Classic, Fraise
- Pina Colada**
- Aperol Spritz**

- Porn Star Martini**
Vodka, vanille, passion
- Raspberry Lover**
Gin, framboise, blanc d'œuf, citron, Sucre, Chambord
- Mint Cosmo**
Vodka ou rhum, menthe infusée, Cointreau, cranberry, citron, sucre
- Adam et Eve**
Vodka, Midori, Manzana, jus de pomme, citron, sucre
- Expresso Martini**
Vodka, Khalua, café, sucre

Virgin 6.00 Pina, Mojito, Mint cosmo

Tapas à partir de 17h !!!

Nous vous proposons des TAPAS frais, originaux et à petits prix, alors profitez-en !

Assiette de l'appart

Petite	4.00
moyenne	8.00
Grande	12.00

Les Alcools

Ricard, Pastis	2 cl	3.10
Martini blanc/rosé/rouge	8 cl	3.20
Porto blanc/rouge	8 cl	3.20
Campari	8 cl	3.20
Kir vin blanc	10 cl	3.20
Rhum	4 cl	8.00
Rhum supérieur	4 cl	10.00
Tequila	4 cl	8.00
Gin	4 cl	8.00
Vodka	4 cl	8.00
Whisky	4 cl	8.00
Whisky supérieur	4 cl	10.00
Cognac	4 cl	8.00
Armagnac	4 cl	8.00
Calvados	4 cl	8.00
Bailey's	4 cl	8.00
Get 27	4 cl	8.00
Manzana	4 cl	4.00
Limoncello	4 cl	4.00
Poire William's	4 cl	4.00

Healthy

Energy	5.50
Carotte, gingembre, orange	
Detox	5.50
Concombre, gingembre, menthe fraîche, Citron, soda	
Fruity	5.50
Fruit saison mix	
Fruit pressé	5.50
Orange, citron, pomme, pastèque	



SAVEUR Ils sont de retour dans notre cuisine. P 2



CAVE Découvrez notre vin du moment, le *Jacob's Greek* P 3

nice littoral

Jeudi 01 Novembre 2018

nice-menu

www.lappart-restaurant.com

1,00 € - Italie : 1,50 € - N° 23518

Retrouvez nous chaque saison pour découvrir notre

NOUVELLE CARTE

nice-menu

En Novembre, on perd une heure de soleil, mais on gagne une heure d'apéro à l'Appart

P 2, 3, 4



Cuisine



A l'Appart, quand on vous prépare vos petits plats, c'est avec le sourire !!

Le billet de la cuisine

«L'automne rime tantôt avec premiers frimats, tantôt avec couleurs vibrantes. La mi-saison, mi-figue, mi-raisin, à cheval avec les derniers produits d'été et les premiers légumes d'hiver, nous emmène doucement à cuisiner plus chaud, plus riche, plus parfumé aussi. Place aux courges couleurs feu, aux légumes vert clair et blanc, aux fruits secs, aux raisins mûrs, aux épices chaudes pour concocter des soupes douces, des petits plats en cocotte ou en gratin, amener doucement le fromage, les viandes rouges et les féculents. L'Automne, c'est la saison des champignons, des châtaignes, des pommes, poires et autres potirons. A vous les veloutés, les gratins et les crumbles qui réchauffent le corps ! Nous élaboreront des menus automnaux de l'entrée au dessert, en cuisinant les produits frais de saison. Qu'il est bon de cuisiner l'automne»

L'équipe de Cuisine

CUISINE Les journées raccourcissent, la grisaille arrive, ne vous en faites pas, notre chef et son équipe s'occupent de tout. P 2, 3



Retrouvez nous désormais sur :



Architecture d'intérieur
Maîtrise d'oeuvre
Rémy Dominici
06.14.42.74.34
rmodelingproject@gmail.com



BAT RENOV IMMO
CONSTRUCTION | RENOVATION
Grégory DUPAS
07.61.87.84.10
bri.83@orange.fr

La cuisine vous présente sa nouvelle carte.

En attendant ...

Salade d'Antipasti (thon, panisses, poivrons, artichauts, jambon de parme).	8.00 / 15.00
Plateau de charcuterie et terrine (seul ou à partager)	7.00 / 15.00

Nos Salades

Quiche du moment.	11.00
Salade César, au poulet croustillant (corn flakes), et sa chips de lard.	13.50
Salade de foie gras poêlé.	14.50
Salade de petit chèvre tout chaud.	14.00

Nos plats

Lasagne du chef, et son bol de mesclun.	13.00
Burger de l'appart (changement régulier).	14.50
Tartare de bœuf du moment et ses frites maison.	14.50
Véritable cordon bleue maison.	16.00
Joue de bœuf confite et ses petits gnocchis frais.	16.50
Wok de canard et ses nouilles sautées.	17.00
Dos de cabillaud, façon bonne femme.	17.00
Fettucine au beurre blanc et sa brochette de noix de st jaque.	17.00
Blanc de seiche au chorizo, juste sautés. et ses légumes.	16.00
Risotto à la crème de truffe.	16.00

Provenance viande : volaille FR. / bœuf IR,FR,AL. / Veau FR,AL

Nos desserts

Tarte Maison.	6.00
Tiramisu au spéculos et crème de marron.	6.00
Cheese cake, au chocolat.	6.00
Verrine citron meringué	5.50
Kf gourmand	5.50
Dôme chocolat, caramel, et cacahuètes.	6.50
Assiette de fromages.	6.00

La cave de L'Appart s'affine, découvrez là.



Photo R.Lopez

Les Blancs

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Cadenière Provence Bio	4.00	14.00	19.00
Sylvanere Hans keller Alsace	4.40		23.00
Chardonnay Bourgogne	5.00		25.00
Estérelle Provence	5.00		25.00
Chablis Bourgogne	6.80		31.00
Sancerre Loire	7.00		34.00

Les Rosés

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Cadenière Provence Bio	4.00		19.00
Bandol Provence	5.50		26.00
Estérelle Provence	5.00		25.00
Terres de berne Provence	6.00	18.00	28.00
Jas d'esclan Cru Classé Provence Bio			31.00

Les Rouges

	Verre 12 cl	50 cl	75 cl
Cadenière Provence Bio	4.00		19.00
Nero d'Avola Sicile	4.20		21.00
Syrah Ché Argentine	4.50		23.00
Casilero del diablo Chili	5.00		25.00
Estérelle Provence	5.00		25.00
Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux	7.00		35.00

La saison prochaine, un nouveau domaine vous sera dévoilé par le patron en personne.

Le vin de saison

Jacob's CREEK

Robe de couleur rouge cerise de bonne intensité. Nez complexe qui dégage des parfums de bois, de fruits rouges mûrs, d'épices et de torréfaction. Prenez plaisir à déguster ce rouge démontrant une acidité rafraîchissante et pourvu de tannins enrobés.

Jacob's Creek Shiraz / Cabernet
Vin rouge, 750 ml

AUSTRALIE
Australie

PRODUCTEUR Orlando Wines
DEGRÉ D'ALCOOL 13,7 %



Verre 12 cl 5.50
Bouteille 75 cl 26.00

Champagnes

Prosecco Coupe	6.00
Taittinger Coupe	9.00
Taittinger Rosé Coupe	11.00

Au pichet !!!

Les vins de Pays du Gard, de l'un de nos producteurs secrets ...

	25 cl	50 cl
Blanc	3.20	5.80
Rosé	3.20	5.80
Rouge	3.20	5.80